

低め保温 高め保温

保温中に「保温選択」キーを押すと
「低め保温」⇔「高め保温」が切りかえられます。

- 次の場合、キーを押しても「低め保温」は選べません。
ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。
 - ・「おかゆ」・「雑穀米」のメニューで炊飯した場合
 - ・保温開始から12時間経過した場合
 - ・保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合
 - ・「低め保温」で2時間以上経過後、「高め保温」にした場合
- 工場出荷時は「低め保温」に設定されています。



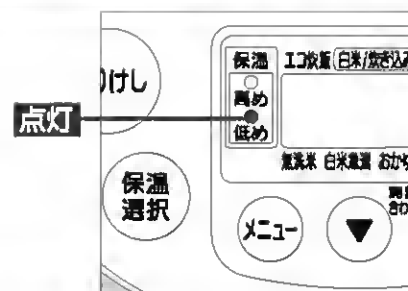
- お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.18「内側のお手入れ」を行った後、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。

低め保温

特長

- ・消費電力が少なく、省エネルギー
- ・少し低めの温度で保温することにより、ご飯の劣化(乾燥・変色)が少ない

- 12時間以上保温しないでください。
- 炊き上がりから14時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。

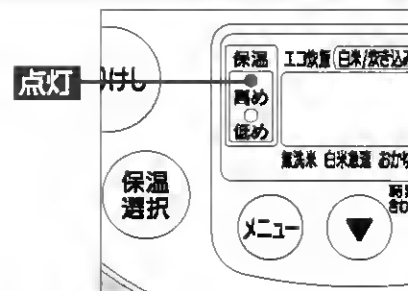


高め保温

特長

- ・少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる

- 「炊きこみ」・「おかゆ」・「発芽玄米」を保温する場合は「高め保温」にしてください。(いやなにおいの発生をおさえます。)
- 「高め保温」で保温した場合でも、長時間(12時間以上)保温すると、ご飯の劣化によるにおいが発生することがあります。



お知らせ

- 「低め保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると次に選び直して保温するまで記憶されます。自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。保温経過時間の表示に戻さない場合は、次に炊飯しても表示しません。切り換えは、保温中しかできません。
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
- 「ケーキ」メニューは保温できません。

お料理ノート

お料理ノートに記載している計量単位

- 大さじ1= 15mL ● 小さじ1= 5mL

- 米の計量は付属の計量カップで行ってください。
白米・発芽玄米 → 「白米用」の計量カップ・1カップ = 約180mL (約1合)
無洗米 → 「無洗米専用」の計量カップ・1カップ = 約171mL (約1合)

- エネルギー(kcal)について … 人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。
例…2~3人分のときは、「3人分」として1人分のエネルギーを算出

五目ご飯

420kcal/1人分

メニュー: 白米/炊きこみ/おかゆ

材料 (2~3人分)

- 米 …………… 2カップ
- 鶏もも肉 …………… 30g
- 油あげ …………… 1/3枚
- にんじん …………… 20g
- こんにゃく …………… 20g
- ごぼう …………… 20g
- 干しいたけ(もどす) …………… 2枚
- A 薄口しょうゆ・みりん …………… 各大さじ1
- 塩 …………… 小さじ1/3
- だし(の素) …………… 小さじ1/3
- 干しいたけのもどし汁・みつば …………… 適宜

作り方

- 1 1cm角に切った鶏もも肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
- 2 にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはさがぎにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干しいたけは細切りにします。
- 3 干しいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。



- 4 米は洗って3を加え、**白米**の水位目盛2まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
 - 5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
 - 6 **メニュー**キーを押して **白米/炊きこみ/おかゆ**を選び、続いて **炊飯**キーを押します。
 - 7 保温になれば、混ぜてほぐします。
 - 8 器に盛り、みつばを添えます。
- 無洗米を炊くときは **無洗米**を選択してください。

七草がゆ

92kcal/1人分

メニュー: おかゆ

- ① おかゆを炊く場合は必ず **おかゆ**メニューを選んでください。
 - ② 「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加えてください。
- 以上のことを守らないと、ふきこぼれや蒸気経路の目詰まりの原因になり危険です。

材料 (2~3人分)

- 米 …………… 0.5カップ
- 青菜類(春の七草※、なければその他の野菜類) …… 35g
- 塩 …………… 少々

作り方

- 1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
- 2 米は洗い、**おかゆ**の水位目盛0.5まで水を入れます。
- 3 **メニュー**キーを押して **おかゆ**を選び、続いて **炊飯**キーを押します。



- 4 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上のにのせます。
- ※春の七草: セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ(カブ)・スズシロ(ダイコン)の7種

お料理ノート っづき

●スポンジケーキ・チーズケーキ掲載の分量は、作れる最大量です。これ以上の分量ではできあがり量が不十分になったり、内ぶたセットに生地がつく場合があります。

スポンジケーキ (設定時間: 45分) 1/4切れ分(ケーキ生地のみ)/171kcal メニュー: ケーキ

材料

薄力粉(ふるっておく)..... 60g
卵(卵黄と卵白に分けておく)..... M寸2個
砂糖..... 50g
バニラエッセンス..... 少々
A [牛乳..... 大さじ1/2
バター(無塩)..... 10g
バター(なべ塗り用)..... 適宜
生クリーム・果物(飾り用)..... 適宜



作り方

- 1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
- 2 Aを湯せんにかけて温めておきます。
- 3 ボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2〜3回に分けて加え、角(つ)が立つまでしっかりと泡立てます。
- 4 3に卵黄・バニラエッセンスを加えて泡立て器で混ぜます。
- 5 4に薄力粉を加えて、ゴムベラなどで粉っぽさがなくなる程度に混ぜ合わせます。その後、Aを加えて泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。

- 6 なべに5の生地を入れ、手のひらでなべの底を「パンパン」と軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
- 7 **メニュー** キーを押して **ケーキ** を選び、続いて **炊飯** キーを押します。
(スポンジケーキの設定時間は45分です。)
- 8 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱をとります。
- 9 お好みで泡立てた生クリームや果物などを飾ります。
*バリエーション: チョコレートケーキの場合はココアを、抹茶ケーキの場合は抹茶を薄力粉と合わせてふるってください。(使用量は小さじ2です。)

チーズケーキ (設定時間: 75分) 1/4切れ分(ケーキ生地のみ)/233kcal メニュー: ケーキ

材料

クリームチーズ..... 100g
砂糖..... 25g
砂糖(卵白泡立て用)..... 15g
卵(卵黄と卵白に分けておく)..... M寸2個
薄力粉(ふるっておく)..... 15g
生クリーム..... 25mL
レモン汁..... 小さじ2
バニラエッセンス..... 少々
溶かしバター(無塩)..... 10g
バター(なべ塗り用)..... 適宜
生クリーム・果物(飾り用)..... 適宜



作り方

- 1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
- 2 クリームチーズは室温にもどすか、電子レンジ500Wで約30秒加熱してやわらかくしておきます。
- 3 ボールに2を入れて木杓子でよく練り、なめらかになったら砂糖を加えて混ぜます。
- 4 3に卵黄を1個ずつ加えて混ぜます。
その後、薄力粉・生クリーム・レモン汁・バニラエッセンス・溶かしバターの順に加え、その都度よく混ぜます。
- 5 別のボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2〜3回に分けて加え、角(つ)が立つまでしっかりと泡立てます。

- 6 4に5を加えてゴムベラなどで泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
- 7 なべに6の生地を入れ、手のひらでなべの底を「パンパン」と軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
- 8 **メニュー** キーを押して **ケーキ** を選び、続いて **炊飯** キーを押します。
(チーズケーキの設定時間は75分です。)
- 9 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。(できあがり直後はケーキがやわらかいため、くずれないようにご注意ください。)
- 10 冷蔵庫で冷やし、お好みで泡立てた生クリームや果物などを添えます。
*バリエーション: レーズンを加える場合はレーズンをラム酒(適宜)で浸してやわらかくし、薄力粉少々をまぶして手順6のあとに加えてください。
(使用量は15gです。)

お手入れ

- 炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。
- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わないでください。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。(傷・変形・変色の原因になります。)
- お手入れ後は、内ぶたセット、蒸気口キャップを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

外側 固く絞った柔らかい布でふく

- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

蒸気口キャップ

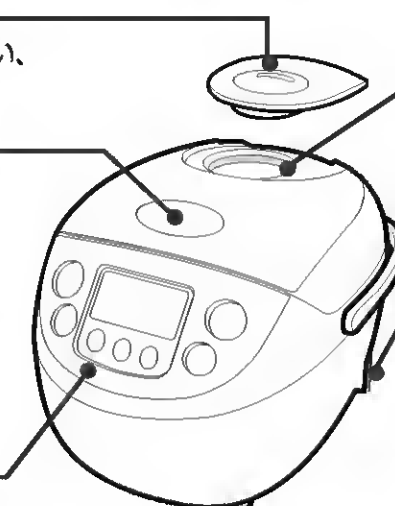
湯または水に浸し、スポンジで洗い、水気をふき取る

プッシュボタン

プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が入ったときは、竹ぐしなどで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

操作部

乾いた柔らかい布でふく

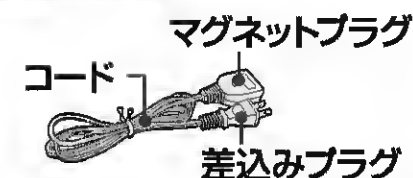


蒸気口キャップ取り付け部

蒸気口キャップを上から引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

プラグ差込み口

電源コード 乾いた柔らかい布でふく



付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの
柔らかいもので洗う

汚れが気になる場合は
「台所用中性洗剤」を
使って洗う

しゃもじ



計量カップ



白米用



無洗米専用

なべ → P.7



庫内のおいが気になる場合のお手入れ

- 1 なべの「白米」の水位目盛1まで水を入れる
- 2 外ぶたを開け **メニュー** を押して「白米急速」を選ぶ
- 3 **炊飯** を押す
- 4 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら **とりけし** を押す
- 5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする

お手入れ っづき

内側のお手入れ

内ぶたセット

湯または水に浸しスポンジで洗い
水分をよくふき取る

- 内ぶたセットはご使用後、必ず
お手入れしてください。汚れが
残ったまま放置したり、水分が
残っていると茶色く変色したり、
さびの原因になります。
- 内ぶたつまみは取りはずさ
ないでください。

加熱板

表面の汚れは、ぬるま湯を含ませた
柔らかい布を固く絞り、ふき取る
(加熱板にご飯粒などがこびりついた
場合は、市販の320番程度のサンド
ペーパーに水をつけ軽くみがく)
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっ
ているときは、竹ぐしなどで取り除く

センターセンサー

固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっ
ているときは、竹ぐしなどで取り除く

外ぶた・蒸気口

外ぶたの内側についておねば
やご飯粒を、固く絞った柔ら
かい布できれいにふき取る
●汚れが残ったまま放置する
と、茶色く変色したり、さび
の原因になります。
●外ぶたをしっかりと持って
ふき取ってください。

外ぶたパッキン

内側についておねばや
ご飯粒をきれいにふき取る
●外ぶたパッキンは取り
はずせません。

この部分にたまったつゆをふく

●この部分にたまった水は毎回
ふき取ってください。そのまま
にしておくと、あふれたりいやな
においの原因になります。

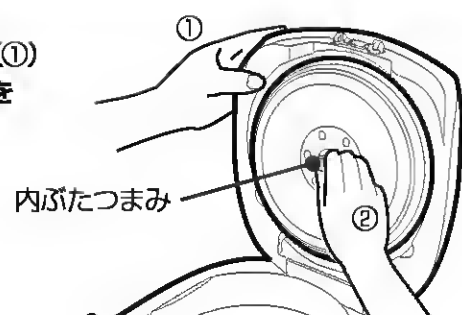
本体の内側(庫内)

固く絞った柔らかい布で、
きれいにふき取る

内ぶたセットのはずし方・つけ方

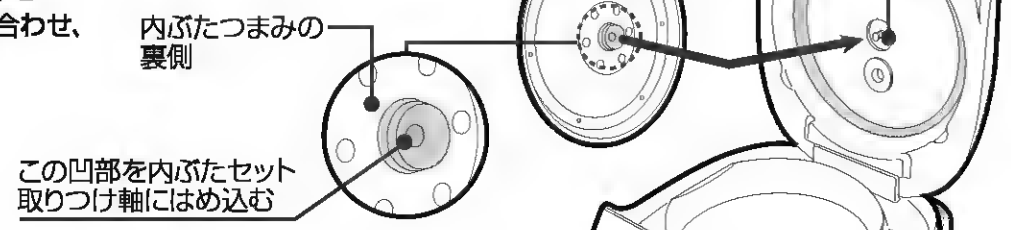
はずし方

外ぶたを片手でささえながら(①)
もう一方の手で内ぶたつまみを
手前に引いて(②)はずす



つけ方

内ぶたつまみの裏側の凹部を
内ぶたセット取り付け軸に合わせ、
はめ込む



故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

症 状	●お調べいただくこと
炊 飯	<p>ご飯が、かたい やわらかい</p> <ul style="list-style-type: none"> ●お好みで、水の量を水位目盛より1~2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさかわります。 ●銘柄・産地・保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●「エコ炊飯」・「白米急速」で炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることがあります。→「白米」をお試しください。 ●なべが変形していませんか? ●白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしてください。
	<p>ご飯が、ひどく焦げる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●加熱板・センターセンサー・なべの外側にご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
	<p>炊飯中にふきこぼれる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか? ●メニューや水加減を間違えていませんか? →P.10
	<p>炊飯できない キー操作できない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●プラグがはずれていませんか? ●表示部に「E01」・「E02」など表示していませんか? →P.21 ●低め保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか? →「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。 ●マグネットプラグの先端に金属片やごみが付着していませんか? →ピンやごみを取り除いてください。
	<p>炊飯・保温中に 音がする</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「カチッ」「カチッ」音はマイコンが働いて火力調節をしている音です。 ●なべに水滴がついていると「パチパチ」と大きな音がする場合があります。 →なべの水滴や異物をふき取ってから本体に入れてください。
	<p>外ぶたと本体の間から 蒸気がもれる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●外ぶたが変形していたり、外ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 ●外ぶたパッキンが汚れていませんか? →汚れている場合はお手入れをしてください。 ●なべが変形していませんか?
ケ ー キ	<p>ケーキが ふくらみすぎる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ケーキの生地にはベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか? →ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。
	<p>ケーキがなべにくっつく</p> <ul style="list-style-type: none"> ●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか? →バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。 (バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。) ●なべが変形していませんか? →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	<p>ケーキが焦げる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●なべが変形していませんか? →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 ●ケーキの調理時間が長くありませんか? →お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を短くしてください。→P.13、P.16

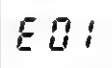






故障かなと思ったとき つづき

症 状	●お調べいただくこと
ケーキがくずれる	<ul style="list-style-type: none"> ●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
ケーキが生焼けになる ふくらまない	<ul style="list-style-type: none"> ●ケーキの調理時間が短くありませんか？ →お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。→P.13、P.16 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか？ →卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 卵白は角(つ)が立つ程度まで泡立ててください。 ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか？ →卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つ)が立つ程度までで十分です。 ●材料の計量は正確に行っていますか？ →材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ(練りすぎ)ていませんか？ →かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか？ →具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ●ケーキの生地を入れすぎていませんか？ →お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●作った生地をすぐに調理しましたか？ →生地を作った時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ●なべに生地を入れた後、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	<ul style="list-style-type: none"> ●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。 →なべの変形、フッ素被膜のはがれやケーキがうまく焼けない原因になります。

保 温	保温中、 ご飯がにおう	<ul style="list-style-type: none"> ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあたたため直していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 →念入りになべを洗ってください。→P.17 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか？ →保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 →P.4
	保温中、 ご飯がにおう・ 変色・乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> ●少量のご飯を保温していませんか？ ●12時間以上の「高め保温」をしていませんか？ ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
	保温中、 ご飯がにおう・ べちゃつく	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか？ →お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。 においが気になる場合は、P.18「内側のお手入れ」を行った後、P.14「高め保温」をお使いいただく効果的です。
	「低め保温」が できない	<ul style="list-style-type: none"> ●「低め保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか？ →P.14 ●保温経過時間が12時間経過していませんか？ →保温経過時間が12時間経過すると「低め保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか？ →なべの温度が低いと「低め保温」を受けつけません。
	保温経過時間を 表示しない	<ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻を表示していませんか？ →「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。→P.14「お知らせ」参照

症 状	●お調べいただくこと
予約をするとすぐに 炊飯がはじまる	<ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
予約した炊き上がり 時刻に炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
予約できない	<ul style="list-style-type: none"> ●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか？ →「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか？ →時刻合わせをしないと予約を受け付けません。→P.5
その他	<ul style="list-style-type: none"> 停電が起こったら <ul style="list-style-type: none"> ●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 →炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。 外ぶたの内側や 内ぶたセットに さびのような 茶色い汚れがつく <ul style="list-style-type: none"> ●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。 →P.18

こんな表示をしたとき

表 示	●お調べいただくこと
 	<ul style="list-style-type: none"> ●故障です。→お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
 	<ul style="list-style-type: none"> ●ふたセンサーまたはセンサーセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約30分以上冷ましてください。 (やけどにご注意ください。) →早く冷めたい場合 →P.9
 表示が消えた  が点滅する	<ul style="list-style-type: none"> ●内蔵のリチウム電池が切れています。 プラグを抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、プラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00 が点滅のままで炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。→P.9 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
 を点滅する	<ul style="list-style-type: none"> ●動作(炊飯・保温・予約)中に停電、またはプラグがはずれています。 →プラグを差し直してください。 炊飯中は元の状態に戻らない場合、洗米からやり直してください。
表示がおかしくなる	<ul style="list-style-type: none"> ●プラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 →7:00 が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
(ホームページでのご購入は下記参照)

部 品 名	部品番号
内ぶたセット	C130-6B
な べ	B394-6B
電源コード	CD-KD07-J
しゃもじ	BE243033L-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00

アフターサービス


1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い
- 必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。
2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間
3. 修理をお申しつけされるとき
- 《保証期間中》
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。
《保証期間を経過しているとき》
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間
- ※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
5. 修理料金の仕組み
- 修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。
- お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター  **0570-011874**
※市外局番 0570 市外通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

● 携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ……………Tel (06)6356-2451

● ファクシミリでのお問い合わせ……………Fax (06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

愛情点検

長年ご使用のマイコン炊飯ジャーの点検を!



こんな状態は要注意

- ご使用中、差込みプラグ・コード・マグネットプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- その他の異常や故障がある

▶

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

仕 様

型 名				NS-UC05	
炊飯容量(約L) 「」内はカップ数	工	コ	炊	飯	0.09～0.54 [0.5～3]
	白			米	0.09～0.54 [0.5～3]
	炊	き	こ	み	0.09～0.36 [0.5～2]
	お		こ	わ	0.18～0.36 [1～2]
	無		洗	米	0.09～0.51 [0.5～3]
	白	米	急	速	0.09～0.54 [0.5～3]
	お		か	ゆ	0.09～0.18 [0.5～1]
	雑		穀	米	0.09～0.36 [0.5～2]
	発	芽	玄	米	0.09～0.36 [0.5～2]
ケ		ー	キ	薄力粉 60g分	
電			源	交流 100V 50/60Hz	
消	費	電	力	440W	
炊	飯	方	式	直接加熱方式	
コ	ー	ド	の 長 さ	1.4m (マグネットプラグ式)	
外	形	寸	法 [約cm]	幅23.5×奥行30.5×高さ20.5 (35.5※1)	
質			量	約2.3kg	
最	大	炊	飯 容 量	0.54L	
区		分	名	E	
蒸	発	水	量	11.3g	
年	間	消	費 電 力 量	37.8kWh/年	
1回当たりの炊飯時消費電力量				90.5Wh	
1時間当たりの保温時消費電力量				11.0Wh	
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量				0.45Wh	
1時間当たりの待機時消費電力量				0.38Wh	

- 特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさげください。
- この製品は、日本国内交流100V専用で設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
此产品只针对日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。
另亦无法对此提供售后服务。
此产品为针对日本国内专用交流电压100V所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿於其他地区使用。
另亦无法对此提供售后服务。
본 제품은 일본 국내 교류 100V 전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다。
- 室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量380g、炊飯米量300g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「エコ炊飯」メニューでの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は「低め保温」での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- (※1)は外ぶたを開けたときの高さです。